


Nome prodotto	<b>CAFFÈ AL GUSTO CIOCCOLATO</b>	
Codice articolo	<b>SDP 11441</b>	
Composizione in ordine decrescente di peso	Caffè tostato macinato 98%, Aroma cioccolato 2%.	
Formato astuccio	Astuccio da 18 cialde monodose da 7,0 g	
Note tecniche	Materia Prima proveniente da coltivazioni convenzionali, conformi per i pesticidi entro i limiti imposti dal Reg. CE 396/2005	
	DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ AL CONTATTO ALIMENTARE La carta filtro, il salvaroma e l'astuccio utilizzati per il confezionamento sono fabbricati con materiali idonei al contatto alimentare	
	LAVORAZIONE ESEGUITA IN OSSERVANZA AL PIANO HACCP	
Caratteristiche organolettiche	Colore, odore e sapore: Caratteristici	
Umidità	< 12%	
Caratteristiche microbiologiche	CARICA MESOFILA TOTALE: < 10 <sup>7</sup> ufc/g Eur. Ph. Edizione corrente	
	LIEVITI E MUFFE: < 10 <sup>5</sup> ufc/g Eur. Ph. Edizione corrente	
	SALMONELLA: assente in 25 g Eur. Ph. Edizione corrente	
	E-COLI: < 10 <sup>3</sup> ufc/g Eur. Ph. Edizione corrente	
Micotossine	AFLATOSSINE TOTALI: conforme alla Circolare Ministeriale n. 10 del 1999	
	AFLATOSSINA B1: conforme alla Circolare Ministeriale n. 10 del 1999	
	OCRATOSSINA A: conforme al Regolamento (UE) n.915/2023	
Acrilammide	Il prodotto è conforme al Regolamento (UE) n.2158/2017	
IPA	Il prodotto è conforme al Regolamento (UE) n.915/2023	
Metalli pesanti	Il prodotto è conforme al Regolamento (UE) n.915/2023	
Allergeni	Negli ingredienti che costituiscono la materia prima non sono presenti allergeni presenti nell'allegato II del Regolamento 1169/2011.	
OGM	Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi delle direttive CE 1829/2003 e 1830/2003	
Shelf life	2 anni dalla produzione. La data di scadenza si riferisce al prodotto integro, correttamente conservato in luogo fresco ed asciutto.	
Destinazione d'uso	Caffè, non destinato al consumo diretto ma per estrazione/infusione in acqua	
Come differenziare	Astuccio CARTA PAP 21 - Incarto CARTA C/PAP 81 - Cialda ORGANICO	
Informazioni nutrizionali <i>nutritional information</i>	<b>Valori medi per 100 g</b> <i>Average values for 100 g</i>	<b>Valori medi per porzione di 7,0 g (per 40 ml)/</b> <i>Average values for portion of 7,0 g (for 40 ml)</i>
Energia/Energy	1177 kJ	82 kJ
	281 kcal	20 kcal
Grassi/Fat	15 g	1,05 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0,0 g	0,0 g
Carboidrati/Carbohydrate	28 g	2 g
di cui zuccheri/of which sugars	0,0 g	0,0 g
Fibre/Fibre	0,0 g	0,0 g
Proteine/Protein	4,2 g	0,3 g
Sale/Salt	0,0 g	0,0 g
Confezionato e distribuito	Confezionato e distribuito da San Demetrio S.r.l. S.P. 374 Km 5 Specchia (Le)	

Copia conforme all'originale, valida anche se non firmata.

**SAN DEMETRIO SRL**  
*Controllo Qualità*

INFORMAZIONI COMMERCIALI PRODOTTO		
Codice articolo	SDP 11441	
Codice EAN	8033123249010	
T.M.C. - Termine minimo di conservazione (vita totale del prodotto dalla data di produzione)	2 anni	
Tipo di confezione (busta, astuccio, flacone, bottiglia, etc.)	Astuccio da 18 cialde	
Peso netto prodotto (g/ml)	126,0	
Dimensioni confezione	Altezza	19 cm
	Larghezza	10 cm
	Profondità	10 cm
Immagine del prodotto		
INFORMAZIONI COLLO		
Numero confezioni per collo (pezzatura)	6	
Dimensioni collo	Altezza	20 cm
	Larghezza	21 cm
	Profondità	31 cm
Peso lordo collo (Kg)	0,94	
Peso netto collo (Kg)	0,65	
INFORMAZIONI PALLET		
Colli per strato	12	
Strati per pallet	13	
Totale colli per pallet	156	
INFORMAZIONI GENERALI DEL PRODOTTO		
<b>Odore:</b> avvolgente <b>Sapore:</b> intenso <b>Indicazioni:</b> il caffè al gusto cioccolato, dal gusto intenso e dal profumo avvolgente, è il risultato del classico caffè unito all'aroma del cioccolato.		